



## INFORMAÇÃO DE IMPRENSA

### GUIA MICHELIN

Lisboa, 17 de outubro de 2022

## Michelin apresenta em Cuenca a seleção de chefs que irão cozinhar na Gala de apresentação do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023

- A Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023 terá lugar a 22 de novembro, no Palácio de Congressos El GRECO de Toledo
- Fran Martínez (restaurante Maralba, em Almansa, duas Estrelas MICHELIN) e Iván Cerdeño (restaurante Iván Cerdeño, em Toledo, duas Estrelas MICHELIN) coordenarão a equipa de 9 chefs de restaurantes com Estrelas MICHELIN de Castela-Mancha selecionados para cozinhar no jantar da Gala
- O Debate da Gala deste ano, subordinado ao tema, “A Sala tem a Palavra”, estará centrado numa temática de grande atualidade, o serviço de sala na restauração, e contará com prestigiados profissionais do sector
- O Guia MICHELIN ativará duas importantes ações de comunicação nos seus meios digitais, e, pela primeira vez, em televisão, com o objetivo de colocar Castela-Mancha, e a sua gastronomia, na boca de todos

No âmbito do Congresso Culinária Castela-Mancha, a Michelin apresentou os chefs da região escolhidos, dentro da Seleção do Guia MICHELIN 2022, para cozinhar para os convidados na Gala deste ano.

Esta seleção representa, e coloca em destaque, a riqueza, a qualidade e a diversidade da gastronomia dos estabelecimentos da região de Castela-Mancha referenciados na edição 2022 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal. Esta equipa gastronómica de primeiro nível, coordenada por Iván Cerdeño e Fran Martínez, será formada pelos seguintes chefs:

- Iván Cerdeño - Restaurante Iván Cerdeño (☆☆), Toledo
- Fran Martínez - Restaurante Maralba (☆☆), Almansa, Albacete
- José Antonio Medina - Restaurante Coto de Quevedo (☆), Torre de Juan Abad, Ciudad Real
- Miguel Ángel Expósito - Restaurante Retama (☆), Torrenueva, Ciudad Real
- Pepe Rodríguez - Restaurante El Bohío (☆), Illescas, Toledo
- Carlos Maldonado - Restaurante Raíces - Carlos Maldonado (☆), Talavera de la Reina, Toledo
- Quique Pérez - Restaurante El Doncel (☆), Sigüenza, Guadalajara
- Samuel Moreno - Restaurante del Molino de Alcuneza (☆), Alcuneza,
- Jesús Segura - Restaurante Trivio (☆), Cuenca

Adicionalmente, como parte do programa de ativações anteriores à cerimónia de 22 de novembro, também será realizada uma nova edição do **Debate da Gala**, um momento indispensável do caminho para o grande evento da gastronomia, e que, desta feita, terá lugar a 7 de novembro, no Parador de Sigüenza, estando subordinado ao lema “A Sala tem a Palavra”. Moderado por Manuel Villanueva, Diretor de Conteúdos da MEDIASET, e apaixonado da gastronomia, o debate contará com convidados



de exceção. Entre eles, 3 Chefes de Sala, como são os casos de Marián Martínez (Restaurante el Cenador de Amos, três Estrelas MICHELIN e uma Estrela Verde); Marta Campillo (Restaurante Diverxo, três Estrelas MICHELIN), e que, além do mais, detém o Prémio Nacional de Gastronomia 2021, pelo seu trabalho na Sala; e Abel Valverde (Restaurante Desde 1911), Consultor, Formador e vencedor do Prémio da Academia Internacional de Gastronomia, Gran Prix de L'Art de la Salle, em 2018.

Serão acompanhados de Nadia Desiderio, Sommelier e anterior Chefe de Sala do Restaurante Belcanto, em Lisboa (duas Estrelas MICHELIN); Esteban Ceca, advogado e empresário; e Eric Vernacci, empresário e vice-presidente da Academia Madrilena de Gastronomia – ambos comensais reconhecidos e apaixonados da gastronomia. A perspetiva académica será trazida por Lorea Mendizábal, professora de Serviço e Atenção ao Cliente no Basque Culinary Center, de San Sebastián. Por último, contaremos com Patricia Mateo, proprietária e fundadora da Mateo & Co, consultora gastronómica internacional, que nos falará da relevância da sala no âmbito global do desenvolvimento de projetos gastronómicos para restaurantes.

O grande evento da gastronomia de Espanha e Portugal terá lugar no próximo dia 22 de novembro, no Palácio de Congressos El GRECO de Toledo, onde serão reveladas as novidades da seleção de 2023 do Guia MICHELIN Espanha & Portugal. Poderá ser acompanhado em aberto e em direto através da retransmissão que será realizada nos canais digitais do Guia MICHELIN.

Este ano, a apresentadora da Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023 será **Berta Collado**, jornalista e apresentadora de televisão, nascida em Talavera de la Reina.

Esta semana, o Guia MICHELIN arranca com a sua campanha de comunicação em torno da Gala, dando início a 2 ações dirigidas ao grande público, ambas com o objetivo de colocar na boca de todos Castela-Mancha e a sua grande riqueza gastronómica:

- **#EnUnPlatoDeLaMancha**, uma ação mediante a qual qualquer pessoa poderá viver a experiência de assistir à Gala de revelação do Guia MICHELIN Espanha e Portugal 2023, que terá lugar a 22 de novembro, em Toledo, e conhecer os chefs mais prestigiados de Espanha e Portugal. A forma de participar será muito simples! Apenas por comentar o seu prato, produto, local ou receita preferidos de Castela-Mancha, participará no sorteio de uma entrada dupla para assistir à Gala.
- E **#DescubreCLM**, com a qual valorizaremos a riqueza gastronómica de Castela-Mancha. Neste caso, proporemos ao espectador um percurso audiovisual por cada uma das 5 províncias da região, pela mão de reconhecidos chefs que farão de anfitriões de colegas de profissão, mostrando o produto e a riqueza gastronómica de cada província. Estes conteúdos já podem ser vistos no website do Guia MICHELIN a partir de hoje mesmo, onde, além do mais, os internautas terão a possibilidade de participar no sorteio de uma das 5 experiências gastronómicas, no valor de 250 euros, a utilizar em qualquer restaurante do Guia MICHELIN Espanha e Portugal 2023.

Ambas as ações serão difundidas em meios digitais, e, pela primeira vez, serão acompanhadas de uma ação em televisão, para que Castela-Mancha esteja, de facto, na boca de todos.

A sustentabilidade voltará a marcar presença de forma especial na Gala do Guia MICHELIN Espanha & Portugal 2023. Foi adotado um conjunto de medidas, tanto logísticas como organizativas, para reduzir o impacto ambiental do evento. Mais uma vez, uma consultora independente de certificação



avaliará a pegada de carbono, por forma a reduzir o seu impacto no futuro, através de medidas adicionais e, potencialmente, compensando-o lo com projetos sustentáveis.

A Michelin agradece às Instituições e às Autoridades de Castela-Mancha o seu apoio e contributo para a organização da Gala, assim como o seu compromisso com a gastronomia espanhola e portuguesa. A Michelin agradece, igualmente, aos parceiros privados que, nesta edição, apoiam e colaboram com a Gala: MAKRO, MAHOU, NEOLITH, BALFEGO, DIPUTACIÓN DE JAÉN, NESPRESSO, ALIMENTOS DE ESPAÑA, SOLAN DE CABRAS, ROYAL BLISS, BLANCPAIN, THE FORK.

#### **Sobre o Guia MICHELIN**

O Guia MICHELIN seleciona os melhores restaurantes e hotéis dos 38 destinos em que está presente. Escapate da gastronomia mundial, descobre o dinamismo culinário de um país, assim como as novas tendências e os futuros talentos. Criador de valor para os restaurantes, graças às distinções que atribui a cada ano, o Guia MICHELIN contribui para o prestígio da gastronomia local, e para a atração turística dos territórios. Graças ao seu rigoroso sistema de seleção, e ao seu amplo conhecimento histórico do setor da hotelaria e restauração, o Guia MICHELIN disponibiliza aos seus clientes uma experiência única e um serviço de qualidade.

As diferentes seleções estão disponíveis quer em versão impressa, quer digital. Estão acessíveis tanto através da Internet como de todos os dispositivos móveis que ofereçam uma navegação adaptada ao uso individual, além de contarem com um serviço de reserva online.

Com o Guia MICHELIN, o Grupo continua a apoiar milhões de viajantes nas suas deslocações, permitindo-lhes viver uma experiência única de mobilidade.

#### **Sobre a Michelin**

A Michelin ambiciona melhorar de forma sustentável a mobilidade dos seus clientes. Líder do sector do pneu, a Michelin concebe, fabrica e distribui os pneus mais adaptados às necessidades e às diferentes utilizações dos seus clientes, assim como serviços e soluções para melhorar a eficácia do transporte. De igual modo, a Michelin oferece aos seus clientes experiências únicas nas suas viagens e deslocações. A Michelin também desenvolve materiais de alta tecnologia para diversas utilizações. Com sede em Clermont-Ferrand (França), a Michelin está presente em 177 países, emprega mais de 124.760 pessoas e dispõe de 68 centros de produção de pneus, que, em 2021, fabricaram 173 milhões de pneus ([www.michelin.pt](http://www.michelin.pt)).

**DEPARTAMENTO DE COMUNICAÇÃO**

**+34 664 28 26 60**

[comunicación-ib@michelin.com](mailto:comunicación-ib@michelin.com)

[www.michelin.es](http://www.michelin.es)

[@MichelinNews](https://twitter.com/MichelinNews) [f](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [@Michelinportugal](https://www.facebook.com/Michelinportugal) [in](https://www.linkedin.com/company/michelin) [@Michelin](https://www.linkedin.com/company/michelin)

Ronda de Poniente, 6 – 28760 Tres Cantos – Madrid. ESPANHA